

UNGHANE I ØL



Ingredienser til 4 pers.

2	store løg
2	fed hvidløg
1 dl	olivenolie
125g.	flæsk
4	gulerødder
20	perleløg
20	champignons
1	unghane 2-3 kg.
3/4l.	øl f.eks. La Choulette Ambrée
4 dl.	god hønsebouillon
1	krydderbuket af timian, laurbærblade og persille salt og peber hakket persille til pynt

Sådan gør du

1. Sauter hakket løg og hvidløg i lidt olie i en tykbundet gryde.
2. Efter ca. 5 min. tilsættes flæsketern, og efter yderlig 5 min. tilsættes gulerødder i tern, champignons og perleløg. Det heler får ca. 3 min. mere.
3. Brun den parterede hane i lidt olie på en separat pande og læg stykkerne op til grønt sagerne.
4. Kom kruddebuketten i gryden og hæld øl og bouillon ved.
5. Lad det hele stege/koge til hanen er mør efter ca. 1 time. Smag til med salt og peber og drys persille på toppen.
6. Server evt. med ovnstegte kartofler eller groft brød.

**VELBEKOMME OG GOD
FORNØJELSE**